SAMSUNG

Einbau- und Betriebsanleitung

Glaskeramik-Kochfeld

C61RCCN / C61RCAST / C61RCBAL / C61RCDST
C61RCEE / C61R1CAMST / C61R1CBMAL / C61R1CCMN
C61R1CDMST / C61R1CEME / C61RCAST2 / C61RCBAL2
C61RCCN2 / C61RCDST2 / C61RCEE2

Lesen Sie vor dem Einbau und der Verwendung dieses Geräts sorgfältig alle Anweisungen, um Unfälle und Schäden am Kochfeld zu vermeiden. Bewahren Sie diese Betriebsanleitung zur späteren Verwendung auf.

Inhalt

Arbeiten mit dieser Bedienungsanleitung 2

Sicherheit 3
- Elektrische Sicherheit 3
- Sicherheit von Kindern 3
- Sicherheit beim Einsatz 4
- Sicherheit beim Reinigen 4

Hinweise zur Entsorgung 4

Installieren des Herds 5
- Gesetzliche Bestimmungen und Konformität 5
- Sicherheitshinweise für den Installateur 5
- Anschließen an das Netz 6
- Einbau in einer Arbeitsplatte 7

Bauteile und Funktionen 9
- Kochzonen und Bedienfeld 9
- Komponenten 10
- Die wichtigsten Merkmale Ihres Geräts 11
- Sicherheitsabschaltung 12
- Restwärmeanzeige 12

Vor dem ersten Kochen 13
- Erstreinigung: 13

Verwenden des Herdes 13
- Verwenden von geeigneten Töpfen und Pfannen 13
- Verwenden der Berührungssensoren 14
- Anschalten des Geräts 15
- Temperatursteuerung 15
- Ausschalten des Geräts 16
- Verwenden der Kochzone für Schmortöpfe 17
- Verwenden der Doppelkochzone 18
- Ausschalten einer Kochzone 19
- Verwendeten der Kindersicherung 19
- Timer 20
- Countdowntimer 21
- Sperren und Entsperren des Bedienfelds 22
- Vorgeschlagene Einstellungen zum Kochen bestimmter Lebensmittel 22

Reinigung und Pflege 23
- Herd 23
- Herdrahmen 24
- So vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät 24

Garantie und Service 25
- Häufig gestellte Fragen und Fehlerbehebung 25
- Service 26

Technische Daten 27

Arbeiten mit dieser Bedienungsanleitung

DE

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, um diese Bedienungsanleitung sorgfältig zu lesen. Achten Sie insbesondere auf die im folgenden Abschnitt enthaltenen Sicherheitsinformationen, ehe Sie Ihr Gerät verwenden. Bewahren Sie sie so auf, dass Sie sie später schnell wiederfinden. Wenn Sie das Eigentum an diesem Gerät übertragen, vergessen Sie bitte nicht, auch das Handbuch an den neuen Eigentümer weiterzugeben.

Die folgenden Symbole werden im Text verwendet

Dies ist das Symbol für Sicherheitshinweise.
Der Hinweis **Achtung** deutet auf Informationen hin, die Ihre persönliche Sicherheit betreffen.
Der HInweis **Wichtig** kennzeichnet Information, mit denen Sie Schäden am Gerät

Dieses Symbol zeigt nützliche Informationen und praktische Tipps an.

Dieses Symbol bezeichnet Maßnahmen zum Umweltschutz.

1. Zahlen wie diese weisen auf Beschreibungen von Verfahrensschritten beim Einsatz des Geräts hin.
2. ...
3. ...

Dieses Handbuch enthält Informationen über Maßnahmen, die Sie selbst ergreifen können, um eventuell auftretende Probleme zu diagnostizieren und zu beheben. Einzelheiten hierzu finden Sie im Abschnitt „Störungsbeseitigung".

Sicherheit

DE

Die Sicherheitsfunktionen dieses Geräts erfüllen anerkannte technische Standards sowie die gesetzlichen Bestimmungen zum Geräteschutz in Deutschland. Jedoch sind wir als Hersteller auch überzeugt, dass es in unserer Verantwortung liegt, Sie mit den folgenden Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

Elektrische Sicherheit

- Vergewissern Sie sich, dass dieses Gerät von einem qualifizierten Techniker ordnungsgemäß installiert und geerdet wird.
- Das Gerät darf nur von einem qualifizierten Techniker gewartet werden. Von unqualifizierten Personen ausgeführte Reparaturen können Verletzungen oder schwerwiegende Störungen verursachen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit Ihrem örtlichen Kundendienstcenter in Verbindung. Wenn Sie diese Anweisungen nicht beachten, kann es zu Beschädigungen und Verlust der Garantie kommen.
- Einbaugeräte dürfen erst eingesetzt werden, nachdem sie in einen Schrank oder in eine Arbeitsplatte eingebaut wurden, die den relevanten Normen entsprechen. Auf diese Weise wird gemäß VDE-Bestimmungen [Verband Deutscher Elektroingenieure] ausreichender Schutz vor Berührung von Strom führenden Teilen gewährleistet.
- Bei Störungen Ihre Geräts oder bei Auftreten von Brüchen, Rissen oder Absplitterungen:
  - Schalten Sie alle Kochzonen ab;
  - Trennen Sie den Herd vom Netz;
  - Setzen Sie sich mit Ihrem örtlichen Kundendienstcenter in Verbindung.
- Wenn die Kochmulde bricht, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit von Stromschlägen auszuschließen. Verwenden Sie Ihren Herd erst wieder, nachdem die Glasfläche ersetzt wurde.
- Verwenden Sie den Herd nicht zum Erhitzen von Alufolie, von in Alufolie verpackten Produkten oder von Gefriergut, das in Alu-Töpfen aufbewahrt wird.

Sicherheit von Kindern

Dieses Gerät ist für die Benutzung durch kleine Kinder oder gebrechliche Personen ohne adäquate Aufsicht durch einen verantwortlichen Erwachsenen nicht bestimmt.

Kleinere Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.

Die Kochzonen werden beim Kochen heiß. Halten Sie kleine Kinder immer vom Gerät fern.

Sicherheit (Fortsetzung)

DE

Sicherheit beim Einsatz

- Dieses Gerät dient nur zum normalen Kochen und Braten im Haushalt. Es ist für kommerziellen oder industriellen Einsatz nicht geeignet.
- Verwenden Sie den Herd nie zum Heizen des Zimmers.
- Geben Sie Acht, wenn Sie elektrische Geräte in Netzsteckdosen nahe dem Herd stecken. Die Netzkabel dürfen mit der Kochmulde nicht in Kontakt kommen.
- Überhitztes Fett und Öl können schnell Feuer fangen. Lassen Sie Kochfelder niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Fett oder Öl zubereiten. Ein Beispiel hierfür ist das Zubereiten von Pommes Frites.
- Schalten Sie die Kochzonen nach der Benutzung aus.
- Halten Sie die Bedienfelder stets sauber und trocken.
- Stellen Sie niemals brennbare Gegenstände auf den Herd, sie könnten Feuer fangen.

Sicherheit beim Reinigen

- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen immer aus.
- Aus Sicherheitsgründen dürfen Sie das Gerät keinesfalls mit einem Dampfdruckreiniger oder Hochdruckdruckreiniger säubern.
- Reinigen Sie den Herd entsprechend den Reinigungs- und Pflegehinweisen dieses Handbuchs.

Hinweise zur Entsorgung

Entsorgung des Verpackungsmaterials

- Alle Verpackungsmaterialien des Geräts sind vollständig recyclingfähig. Blech- und Hartschaumteile werden entsprechend markiert. Entsorgen Sie Verpackungsmaterial und Altgeräte unter Beachtung der relevanten Sicherheits- und Umweltschutzbestimmungen.

Ordnungsgemäße Entsorgung Ihres Altgeräts

Achtung: Vor dem Entsorgen Ihres Altgeräts versetzen Sie es bitte in betriebsuntüchtigen Zustand, damit es nicht zu einer Gefahrenquelle werden kann.

Zu diesem Zweck lassen Sie einen qualifizierten Techniker das Gerät vom Stromnetz trennen und das Netzkabel entfernen.

- Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden.
- Information über Sperrmülltermine und öffentliche Deponien erhalten Sie von Ihrem örtlichen Müllentsorger oder Ihrer Gemeinde.

Installieren des Herds

DE

Wichtig: Vergewissern Sie sich, dass das neue Gerät nur von einem qualifizierten Techniker installiert und geerdet wird.
Beachten Sie diese Anweisung. Die Garantie deckt keine Schäden, die in Folge unsachgemäßer Installation auftreten.
Technische Daten finden Sie am Ende dieses Handbuchs.

Gesetzliche Bestimmungen und Konformität

Dieses Gerät entspricht den folgenden Normen:

- EN 60 335 - 1 und EN 60 335 - 2 - 6 über die Sicherheit von Elektrogeräten für den Einsatz im Haushalt und vergleichbare Zwecke;
- EN 60350 oder DIN 44546 / 44547 / 44548 über die betrieblichen Merkmale von Elektroherden, Herden, Öfen und Grills für den Einsatz im Haushalt;
- EN 55014 - 2;
- EN 55014;
- EN 61000 - 3 - 2 und
- EN 61000 - 3 - 3 mit den Grundanforderungen an die Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV).

CE

Das Gerät erfüllt die folgenden EU-Direktiven.

- 73 / 23 / EWG vom 19.02.1973 (Niederspannungsdirektive);
- 89 / 336 / EWG vom 03.05.1989 (EMV-Direktive einschließlich ergänzender Direktive 92 / 31 / EWG); und
- 93 / 68 / EWG CE-Kennzeichnungsdirektive.

Sicherheitshinweise für den Installateur

- Es ist in der Elektroinstallation eine Vorrichtung vorzusehen, mit der das Gerät an allen Polen mit einem Kontakt vom Netz getrennt werden kann, dessen Öffnungsweite mindestens 3 mm beträgt. Geeignete Trennvorrichtungen sind Automatiksicherungen, Schmelzsicherungen (Schraubsicherungen werden aus dem Halter herausgeschraubt), Fehlerstromschutzschalter und Schaltschütze.
- Hinsichtlich des Brandschutzes entspricht das Gerät EN 60 335 - 2 - 6. Geräte dieser Art dürfen mit einem Hochschrank oder einer Wand an einer Seite eingebaut werden.
- Unterhalb des Herdes dürfen keine Schubladen vorgesehen werden.
- Die Installation muss den Schutz vor Stößen gewährleisten.
- Der Küchenschrank, in den das Gerät eingebaut wird, muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.
- Zum Schutz vor Feuchtigkeit müssen alle geschnittenen Oberflächen mit einem geeigneten Dichtmittel versiegelt werden.
- Auf gekachelten Arbeitsflächen müssen die Fugen im Bereich des Herdes vollständig mit einem geeigneten Mittel verfugt werden.
- Bei Arbeitsplatten aus Natur- oder Kunststein oder bei keramischen Arbeitsplatten müssen die Schnappfedern mit einem geeigneten Kunstharz oder einem Zweikomponentenkleber befestigt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Dichtung ordnungsgemäß und ohne Öffnungen gegen die Arbeitsfläche sitzt. Sie dürfen nicht zusätzlich Silikonmasse auftragen, denn damit würde der Ausbau bei Servicearbeiten unnötig erschwert werden.
- Der Herd muss beim Ausbauen von unten herausgedrückt werden.

Anschließen an das Netz

Vor dem Anschließen vergewissern Sie sich bitte, ob die auf dem Typenschild angegebene Nennspannung des Geräts der anliegenden Versorgungsspannung entspricht. Der Typenschild befindet sich auf der Unterseite des Herds.

Schalten Sie die Netzstromversorgung ab, ehe Sie einzelne Kabel mit dem Netz verbinden.

Die Spannung der Heizelemente beträgt 230 V~. Das Gerät arbeitet aber auch in älteren Netzen mit 220 V~ perfekt.

Der Herd muss über eine Vorrichtung an das Netz angeschlossen werden, mit der das Gerät an allen Polen mit einem Kontakt vom Netz getrennt werden kann, dessen Öffnungsweite mindestens 3 mm beträgt.

Für den Netzanschluss ist ein Kabel vom Typ H05SS - F (180° C) oder besser vorzusehen.

	Nennstrom des Geräts (A)	Nennquerschnitt (mm²)
1 N~	> 25 und ≤ 32	> 4 und < 6
2 N~	> 10 und ≤ 16	> 1.5 und < 2.5

Der Anschluss muss wie im Diagramm dargestellt ausgeführt werden. Die Anschlussverbindungen werden entsprechend dem jeweiligen Anschlussdiagramm ausgeführt.

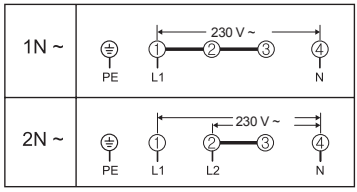
Die Erdung wird an die Erdungsklemme angeschlossen. Das Erdungskabel muss länger als die Strom führenden Kabel sein.

Die Kabelverbindungen müssen entsprechend den Bestimmungen ausgeführt und die Klemmschrauben müssen fest angezogen werden.

Das Anschlusskabel wird mit der Kabelschelle befestigt, und die Abdeckung wird durch festes Andrücken (Verriegeln) geschlossen. Vor dem ersten Einschalten müssen Schutzfolien und Aufkleber von der Keramikglasplatte entfernt werden.

Nachdem der Herd an das Netz angeschlossen wurde, überprüfen Sie, ob alle Kochzonen betriebsbereit sind. Hierzu schalten Sie jede einmal kurz auf maximale

Wenn der Herd erstmals angeschaltet wird, leuchten alle Anzeigen auf und die Kindersicherung ist aktiviert.



< IN ~ >
L Braun
N: Blau
PE: Grün

Achtung: Achten Sie auf die Zuordnung (Konformität) von Phasen und Nullleiter zwischen Hausanschluss und Gerät (Anschlussskizze), weil bei falscher Zuordnung Komponenten beschädigt werden können.

Die Garantie deckt keine Schäden aufgrund von unsachgemäßer Installation ab.

Installieren des Herds (Fortsetzung)

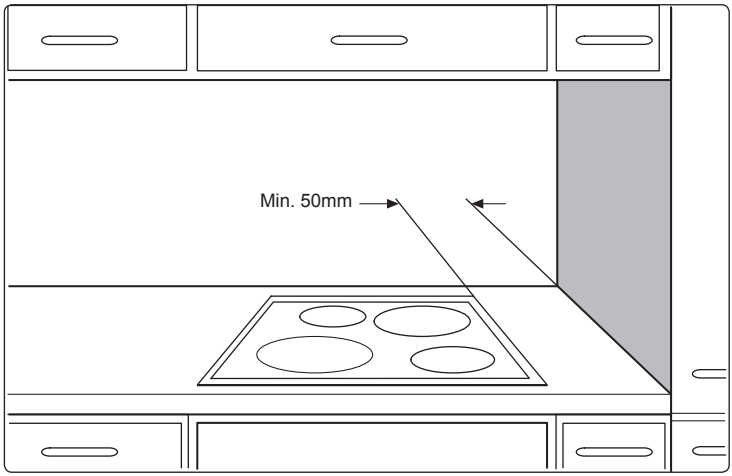
Einbau in einer Arbeitsplatte

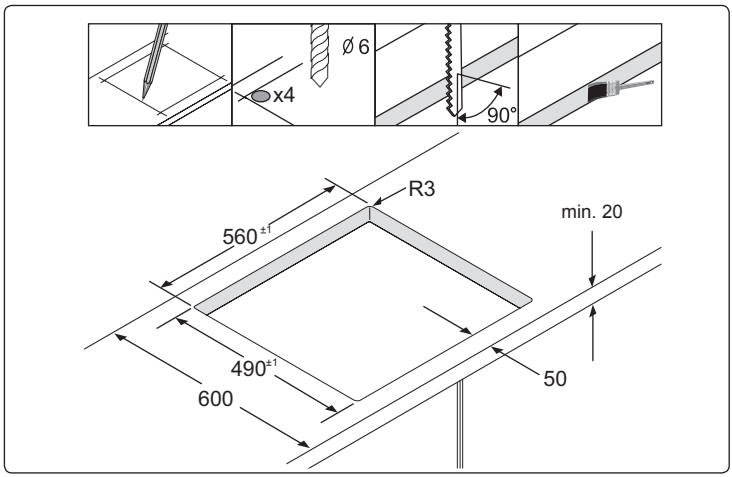
Notieren Sie vor dem Einbau die auf dem Typenschild angegebene Seriennummer des Geräts.

Diese Nummer wird im Falle von Serviceanfragen benötigt, und sie ist nach dem Einbau nicht mehr zugänglich, da sie auf dem Originaltypenschild auf der Unterseite des Geräts angegeben wird.

Achten Sie besonders auf den Mindestplatzbedarf und die Mindestabstände.

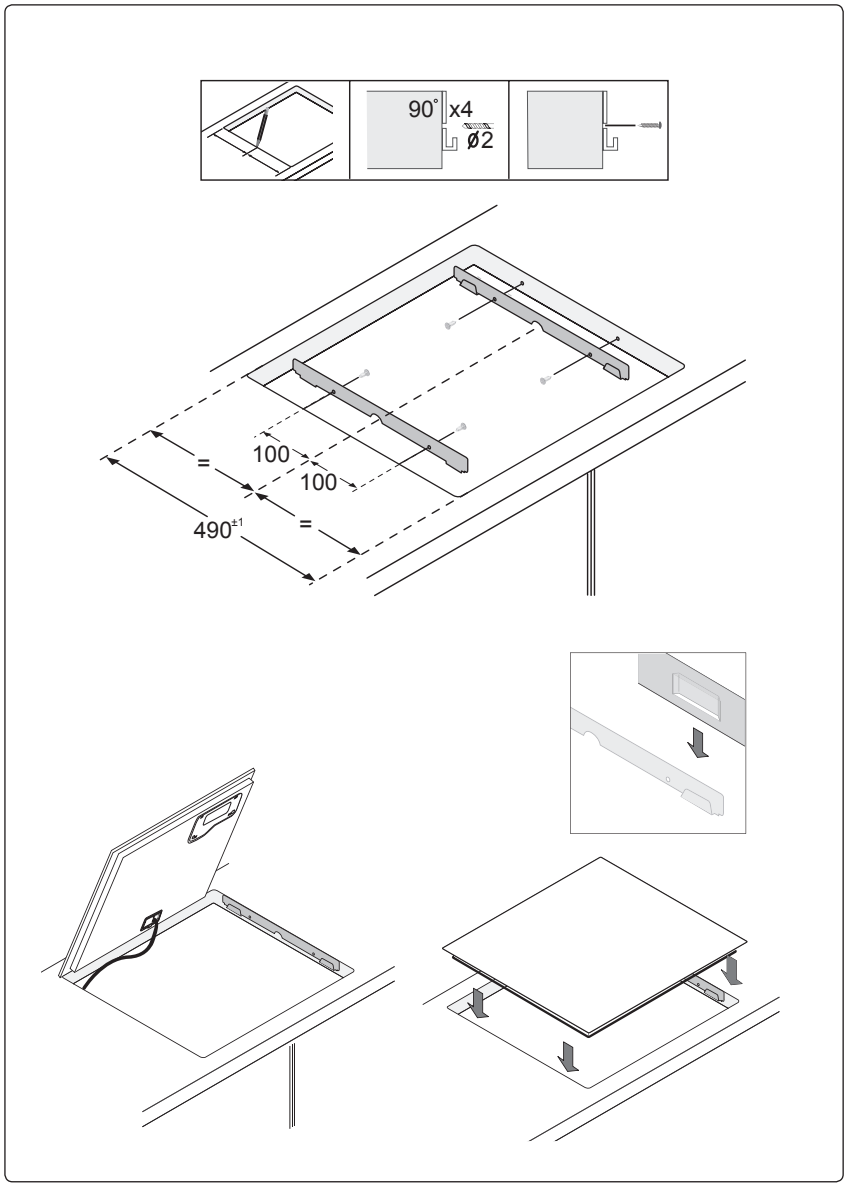
Befestigen Sie die beiden seitlichen Klammern mit den bereitgestellten Schrauben, ehe Sie den Herd an den Klammern befestigen.





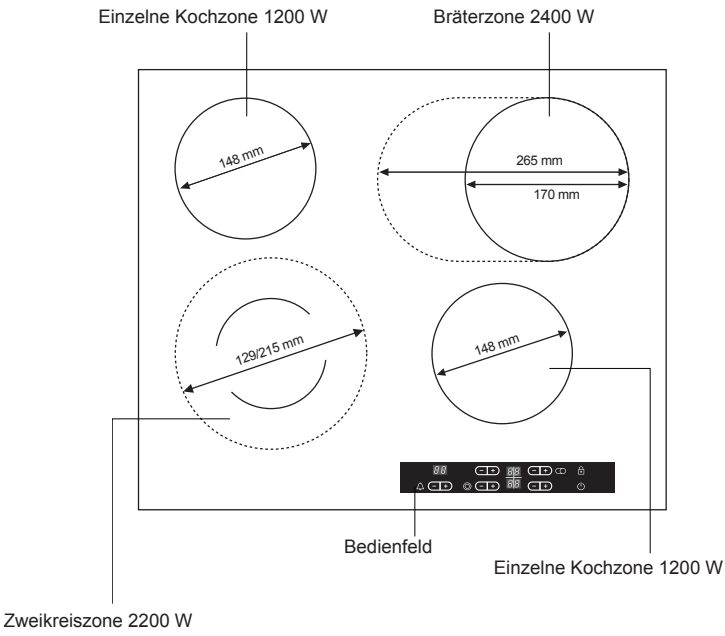
Installieren des Herds (Fortsetzung)

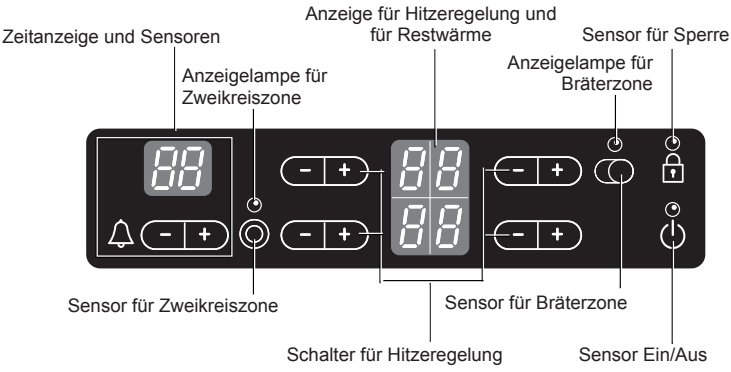
DE



Bauteile und Funktionen

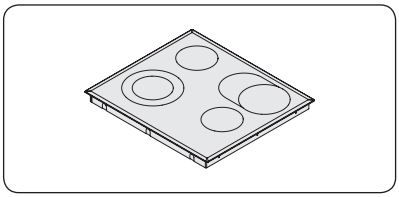
Kochzonen und Bedienfeld



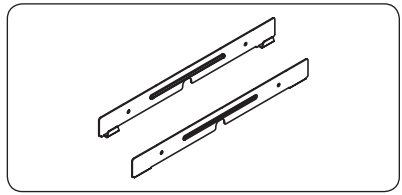


DE

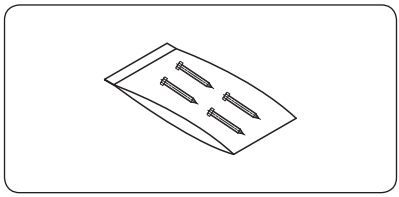
Komponenten



1 Glaskeramikherd



2 Montageklammern



3 Schrauben

Bauteile und Funktionen (Fortsetzung)

DE

Die wichtigsten Merkmale Ihres Geräts

- **Kochfeld aus Glaskeramik:** Das Gerät hat ein Kochfeld aus Glaskeramik und vier Schnellkochzonen. Die leistungsfähigen Strahlungsheizelemente des Herds verkürzen die für das Aufheizen der Zonen erforderliche Zeit ganz erheblich.
- **Berührungssensoren:** Ihr Gerät wird mit Hilfe von Berührungsensoren bedient.
- **Leichte Reinigung:** Der Vorteil des Kochfelds aus Glaskeramik und der Steuerungssensoren ist ihre gute Erreichbarkeit zum Reinigen. Die glatte, ebene Oberfläche ist leicht zu reinigen.
- **Ein/Aus-Sensor:** Der Ein-/Aus-Steuersensor dient im Gerät als gesonderter Netzschalter. Wenn Sie diesen Sensor berühren, wird die Stromversorgung vollständig ein- oder ausgeschaltet.
- **Steuerungs- und Funktionsanzeiger:** Digitale Anzeigen und Anzeigeleuchten informieren über Einstellungen und aktivierte Funktionen sowie über die Restwärme in den verschiedenen Kochzonen.
- **Sicherheitsabschaltung:** Die Sicherheitsabschaltung stellt sicher, dass alle Kochzonen nach einem gewissen Zeitraum mit unveränderten Einstellungen automatisch ausgeschaltet werden.
- **Restwärmeanzeige:** Ein Symbol für Restwärme erscheint in der Anzeige, wenn die Kochzone so heiß ist, dass die Gefahr von Verbrennungen besteht.
- **Doppelkochzone:** Zum Kochfeld gehört eine Doppelkochzone. Damit erhält das Gerät eine Kochzone von variabler Größe, wenn Sie zum Beispiel mit kleineren Töpfen kochen. Dies ermöglicht Energieeinsparungen.
- **Mehrzweckkochzone:** Der Herd ist mit einer Mehrzweck-/Schmortopf-Kochzone ausgestattet. Je nach Einstellung kann diese als runde oder ovale Kochzone genutzt werden, wenn Sie zum Beispiel mit einem ovalen Schmortopf kochen oder Teller bzw. Essen warm halten möchten.

Digitale Anzeigen: Die vier Anzeigefelder sind den vier Kochzonen zugeordnet.
Sie zeigen die folgenden Informationen an:

- - Gerät eingeschaltet;
- 1 bis 9 Eingestellte Kochstufe;
- H Restwärme;
- L Kindersicherung aktiviert; und
- 5 E Fehlermeldung, dass der Fühler länger als 10 Sekunden berührt worden ist.
- 0 E Fehlermeldung, wenn der Herd wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist.

DE

Sicherheitsabschaltung

Wenn eine der Kochzonen nicht ausgeschaltet oder die eingestellte Kochstufe über längere Zeit nicht verändert wird, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus.

Die Restwärme wird in den digitalen Anzeigen für die jeweiligen Kochzonen mit H (für „heiß“) angegeben.

Die Kochzonen schalten sich nach folgenden Zeiten aus.

Kochstufe	1 - 2	Nach 6 Stunden
Kochstufe	3 - 4	Nach 5 Stunden
Kochstufe	5 - 6	Nach 3 Stunden
Kochstufe	7 - 9	Nach 1 Stunde

Wenn der Herd wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist, wird H E angezeigt. Und der Herd wird ausgeschaltet.

Sollten eine oder mehrere der Kochzonen ausgeschaltet werden, ehe die angegebene Zeit vergangen ist, lesen Sie den Abschnitt „Fehlerbehebung“.

Weitere Gründe, warum sich eine Kochzone ausschalten kann

Alle Kochzonen schalten sich sofort aus, wenn Flüssigkeit überkocht und auf dem Bedienfeld landet.

Die automatische Abschaltung wird auch aktiviert, wenn Sie ein feuchtes Tuch auf das Bedienfeld legen. In diesen beiden Fällen muss das Gerät mit dem Netzsensor wieder eingeschaltet werden, nachdem die Flüssigkeit oder das Tuch entfernt worden sind ⏻.

Restwärmeanzeige

Wenn eine einzelne Kochzone oder der Herd als Ganzes ausgeschaltet wird, erfolgt die Anzeige der Restwärme mit dem Symbol H (für „heiß“) in der digitalen Anzeige der entsprechenden Kochzonen. Auch nachdem die Kochzone ausgeschaltet worden ist, geht die Restwärmeanzeige erst aus, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

Sie können die Restwärme zum Auftauen oder warm Halten von Essen verwenden.

Wichtig: Solange die Restwärmeanzeige beleuchtet ist, besteht die Gefahr von Verbrennungen.

Wichtig: Wenn die Stromversorgung unterbrochen wird, erlischt das Symbol H, und es gibt keine Informationen über die Restwärme mehr. Trotzdem ist es weiterhin möglich, dass Sie sich verbrennen. Sie können dies vermeiden, indem Sie in der Nähe des Herdes stets achtsam sind.

Vor dem ersten Kochen

Erstreinigung:

Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch und einem Glaskeramikreiniger sauber.

Wichtig: Verwenden Sie keine ätzenden oder schleifenden Reinigungsmittel. Die Oberfläche könnte dadurch beschädigt werden.

Verwenden des Herdes

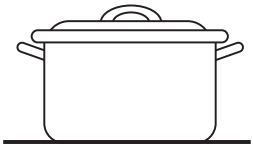
Verwenden von geeigneten Töpfen und Pfannen

Bessere Pfannen bringen bessere Ergebnisse.

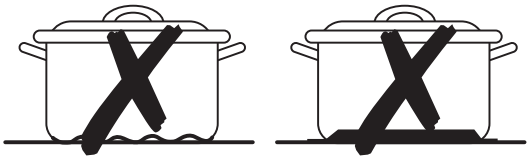
- Sie erkennen eine gute Pfanne an ihrem Boden. Der Boden sollte so dick und so eben als möglich sein.
- Achten Sie beim Kauf einer neuen Pfanne besonders auf den Durchmesser des Bodens. Die Hersteller geben oftmals nur den Durchmesser des oberen Rands an.
- Töpfe mit Aluminium- oder Kupferboden können metallische Verfärbungen auf der Glaskeramikfläche verursachen. Solche Verfärbungen lassen sich nur sehr schwierig oder unmöglich entfernen.
- Verwenden Sie keine Pfannen aus Gusseisen oder solche mit einem durch grobe Kanten und Riefen beschädigten Boden. Bleibende Kratzer können entstehen, wenn Sie solch eine Pfanne über die Fläche ziehen.
- In kalten Zustand ist der Pfannenboden normalerweise leicht nach innen gebogen (konkav). Er darf niemals nach außen gebogen (konvex) sein.
- Wenn Sie besonderes Kochgerät, wie beispielsweise einen Dampfkochtopf, eine Schmorpfanne oder einen Wok verwenden möchten, beachten Sie bitte die Anweisungen des Herstellers.

Energiespartipps

Sie können wertvolle Energie sparen, wenn Sie die folgenden Punkte beachten.



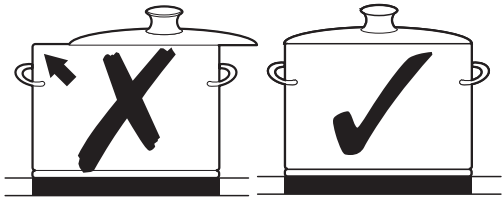
Richtig!



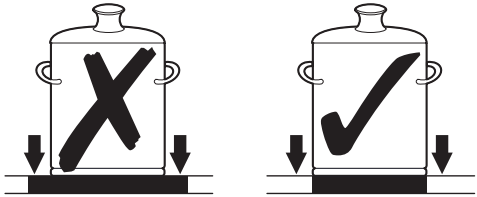
Falsch!

Verwenden des Herdes (Fortsetzung)

- Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer vor dem Einschalten des Herdes auf die Kochzone.
- Schmutzige Kochzonen und Pfannenböden erhöhen den Stromverbrauch.
- Setzen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen fest auf, um sie vollständig zu verschließen.
- Schalten Sie die Kochzonen vor dem Ende der Kochzeit ab. Sie können die Restwärme nutzen, um Essen warm zu halten oder aufzutauen.



- Die Böden von Pfannen müssen immer die selbe Größe wie die Kochzone aufweisen.



- Durch Einsatz eines Dampfkochtopfs können Sie die Kochzeiten um bis zu 50 % reduzieren.

Verwenden der Berührungssensoren

Sie verwenden die Berührungssensoren, indem Sie die entsprechende Stelle solange mit Ihrer Fingerspitze berühren, bis die entsprechende Anzeige aufleuchtet oder erlischt, oder bis die gewünschte Funktion aktiviert wird.

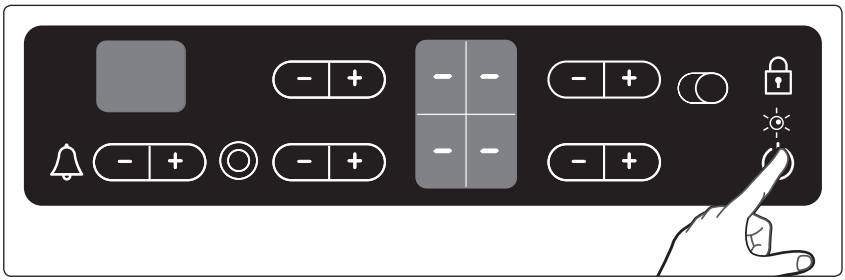
Stellen Sie sicher, dass Sie nur einen Sensor berühren, wenn Sie das Gerät bedienen. Wenn Sie Ihren Finger zu stark auf die Anzeige drücken, kann es passieren, dass auch ein benachbarter Sensor ausgelöst wird.

Verwenden des Herdes (Fortsetzung)

Anschalten des Geräts

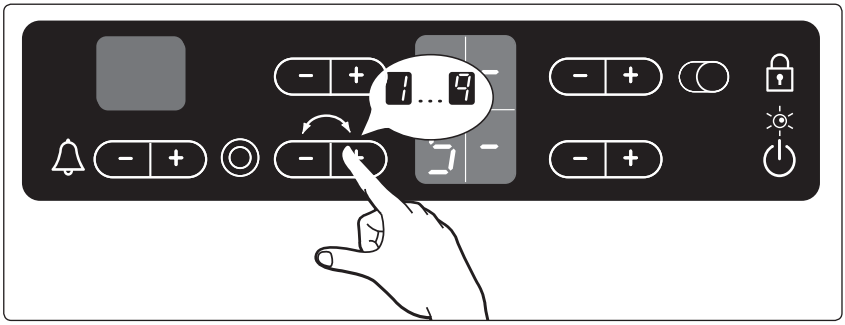
Berühren Sie den Verriegelungssensor etwa 3 Sekunden lang.
Das Gerät wird anschließend mit dem Ein-/Aus-Steuersensor eingeschaltet.
Berühren Sie den Ein/Aus-Sensor .
Auf der Anzeige wird - angezeigt.

Nachdem Sie den Ein-/Aus-Sensor berührt haben, um das Gerät einzuschalten, müssen Sie innerhalb von etwa 10 Sekunden eine Wärmestufe auswählen. Anderenfalls schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen aus.



Temperatursteuerung

Wenn Sie die Wärmestufe für das Kochen (1 bis 9) einstellen möchten, berühren Sie die Tasten + und - der entsprechenden Kochzone.
Wenn - erstmals gedrückt wird, wird die Wärmestufe 5 eingestellt.
Wenn + erstmals gedrückt wird, wird die Wärmestufe 5 eingestellt.
Mit der Taste + können sie eine höhere und mit - eine niedrigere Wärmestufe einstellen.

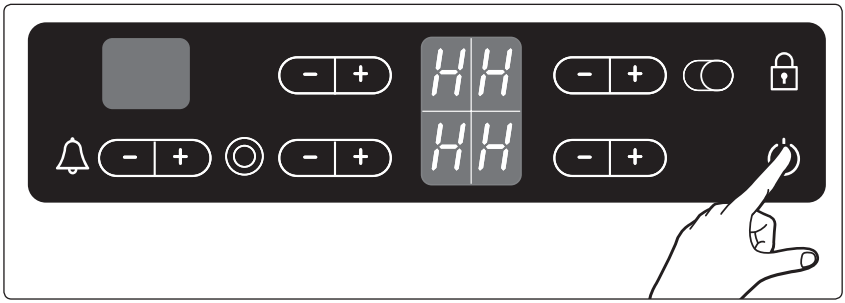


Verwenden des Herdes (Fortsetzung)

Ausschalten des Geräts

Das Gerät wird mit dem Ein-/Aus-Steuersensor ⏻ vollständig ausgeschaltet.
Berühren Sie den Ein/Aus-Sensor ⏻.

Nach dem Ausschalten einer einzelnen Kochzone oder der ganzen Kochmulde wird die Restwärme der entsprechenden Kochzonen mit dem Symbol H (für „heiß“) in der digitalen Anzeige angegeben



Verwenden des Herdes (Fortsetzung)

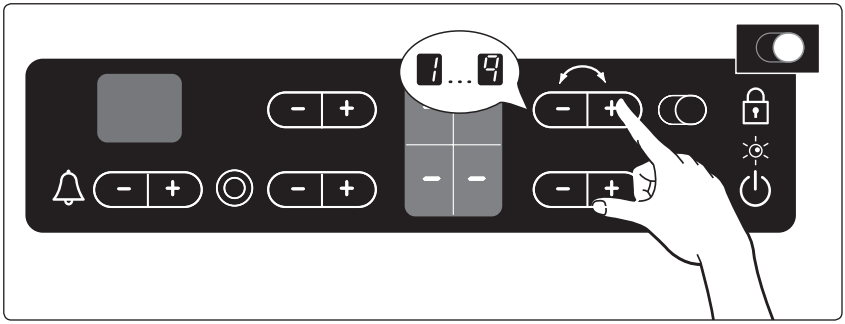
Wenn die Wärmestufe 9 eingestellt ist, und Sie möchten die + Heizelemente ausschalten, berühren Sie den Sensor noch einmal. Die Einstellung wechselt dann auf die Wärmestufe Null.
Sie können schneller einstellen, indem Sie Ihren Finger auf dem Sensor + oder − halten, bis der gewünschte Wert eingestellt ist.
Wenn mehrere Sensoren länger als 10 Sekunden gedrückt werden, erscheint E 5 in der Anzeige.
Anzeige der eingestellten Wärmestufe Zum Zurücksetzen berühren Sie den Ein/Aus-Sensor ⏻.

Verwenden der Kochzone für Schmortöpfe

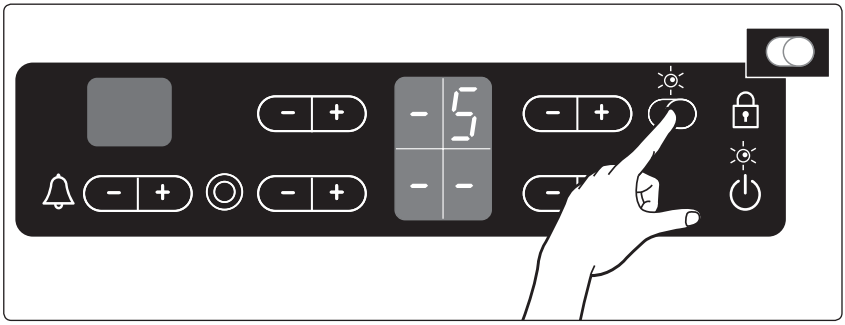
Sie können eine kleine Kochzone in eine größere, ovale Kochzone umwandeln und für Schmortöpfe verwenden.

Sie können den Wechsel zwischen den beiden Formen nur vornehmen, wenn für die kleinere Zone bereits eine Wärmestufe eingestellt worden ist.

1. Wählen Sie eine Wärmestufe aus.



2. Um die Schmortopfkochzone ein- oder auszuschalten, legen Sie Ihren Finger solange flach auf den Berührungssensor für die Schmortopfkochzone, bis die Anzeigeleuchte an- oder ausgeht.



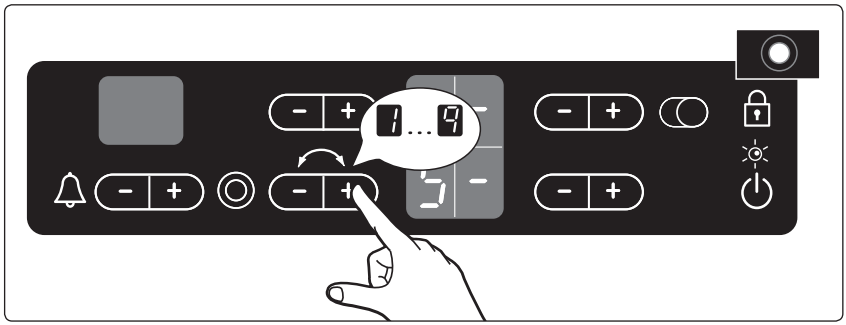
DE

Verwenden der Doppelkochzone

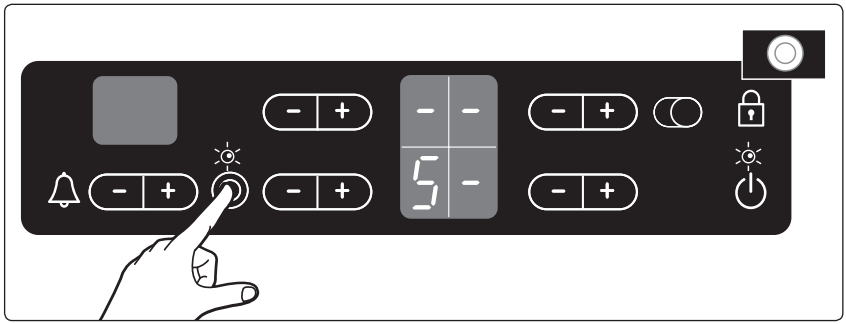
Sie können eine kleine Kochzone in eine größere Kochzone umwandeln und für große Kochgeräte verwenden. Wählen Sie diese Einstellung mit dem Steuerungssensor „Doppelkochzone“ ◎ aus.

Sie können den Wechsel zwischen den beiden Kochzonen nur vornehmen, wenn für die kleinere Zone bereits eine Wärmestufe eingestellt worden ist.

1. Wählen Sie eine Wärmestufe aus.



2. Berühren Sie den Steuerungssensor „Doppelkochzone ◎“.
Damit schalten Sie die äußere Kochzone ein.
Die Anzeigelampe leuchtet auf.

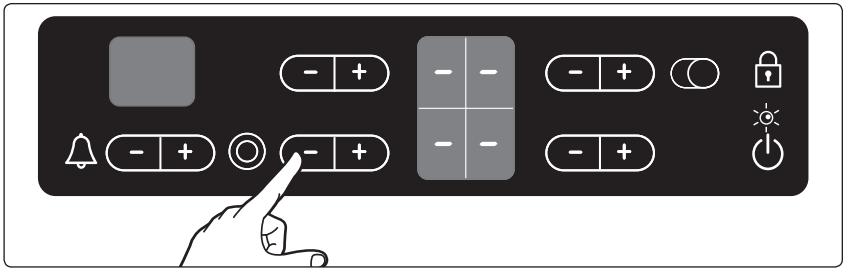


3. Sie schalten die äußere Kochzone aus, indem Sie den Steuerungssensor „Doppelkochzone“ ◎ berühren.

Verwenden des Herdes (Fortsetzung)

Ausschalten einer Kochzone

Wenn Sie eine Kochzone ausschalten möchten, verwenden Sie die Wärmesensoren - oder + des Bedienfeldes, um wieder die Wärmestufe - einzustellen.

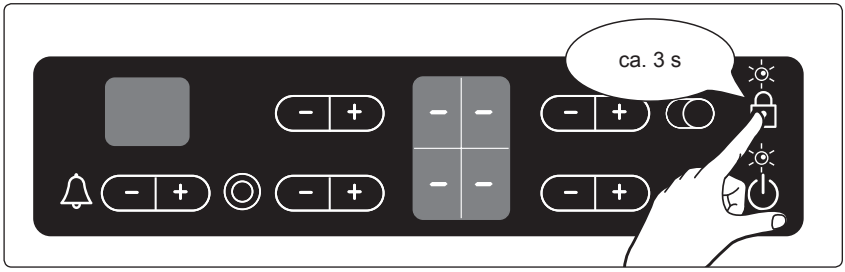


Verwendeten der Kindersicherung

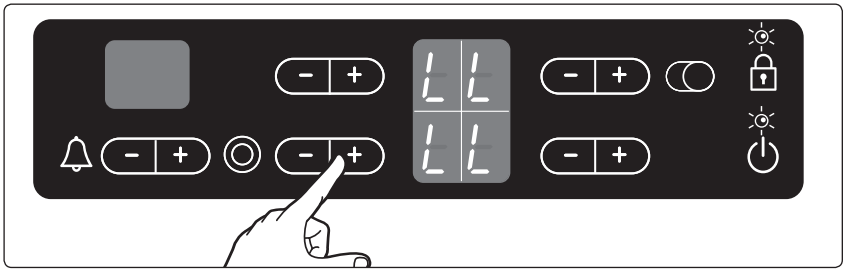
Sie können die Kindersicherung verwenden, um sich davor zu schützen, dass Sie unabsichtlich eine Kochzone einschalten oder das Kochfeld aktivieren. Der Kindersicherungssensor kann nur eingesetzt werden, wenn der Strom angeschaltet ist.

Anschalten der Kindersicherung

1. Berühren Sie den Steuerungssensor 🔒 etwa 3 Sekunden lang.
Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.

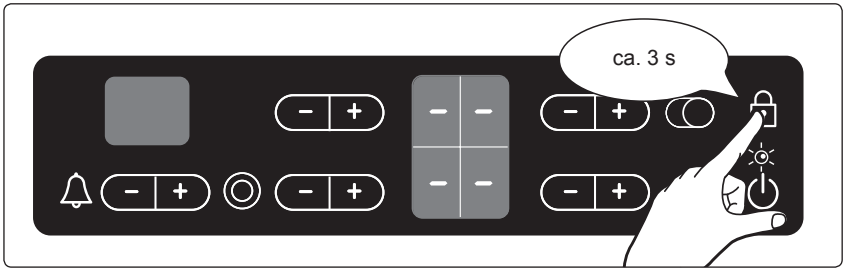


2. Berühren Sie den Wärmestufen-Steuerungssensor 🔔.
In den Anzeigen erscheint L. Damit wird angezeigt, dass die Kindersicherung aktiviert worden ist.



Ausschalten der Kindersicherung

1. Berühren Sie den Steuerungssensor etwa 3 Sekunden lang.
Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.



Timer

Es gibt zwei Methoden zum Einsatz des Timers:

Verwenden des Timers als Sicherheitsabschaltung

Wenn für eine Kochzone eine bestimmte Zeit eingestellt wird, schaltet sich die Kochzone ab, sobald diese Zeit abgelaufen ist. Diese Funktion kann auch für mehrere Kochzonen gleichzeitig verwendet werden.

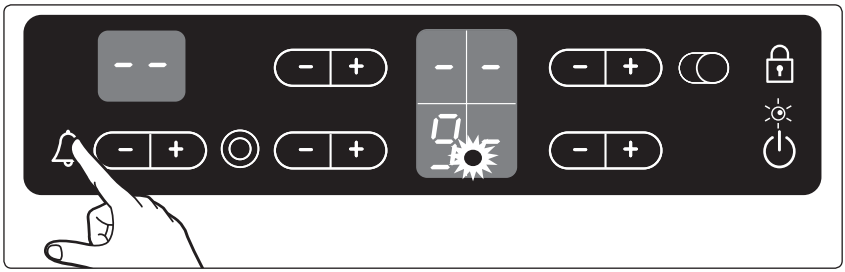
Verwenden des Zeitgebers für einen Countdown

Der Countdowntimer kann nicht verwendet werden, nachdem eine Kochzone eingeschaltet worden ist.

Einstellen der Sicherheitsabschaltung

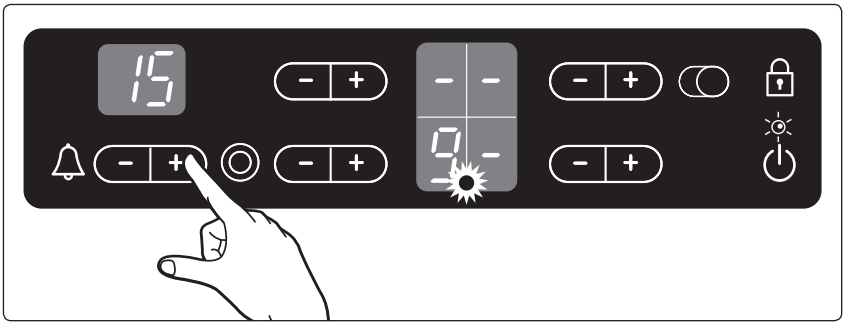
Die Kochzonen, für die Sie die Sicherheitsabschaltung einsetzen möchten, müssen eingeschaltet sein.

1. Mit Hilfe des Timer-Steuerungssensors 🔔 wählen Sie die Kochzone aus, für die Sie die Sicherheitsabschaltzeit festlegen möchten.
Nachdem Sie die erste aktive Kochzone ausgewählt haben, beginnt die Anzeige langsam zu blinken, nachdem Sie den Timer-Steuerungssensor 🔔 berührt haben.
So entspricht die vordere linke Anzeige zum Beispiel der vorderen linken Kochzone.
`--` erscheint in der Timeranzeige.



Die nächste aktive Kochzone wählen Sie durch erneutes Berühren des Timer-Steuerungssensors 🔔 aus.

2. Verwenden Sie die Timer-Steuerungssensoren ⊕ oder ⊖, um die gewünschte Zeit einzustellen, nach der sich die Kochzone automatisch abschalten soll. Dies können zum Beispiel 15 Minuten sein.
Die Sicherheitsabschaltung ist nun aktiviert.



Um die für eine Kochzone verbleibende Zeit anzuzeigen, berühren Sie den Timer-Steuerungssensor 🔔.

Die entsprechende Steuerungsanzeige beginnt, langsam zu blinken.

Die Einstellungen werden mit den Timer-Steuerungssensoren ⊕ oder ⊖ eingestellt. Nachdem der eingestellte Zeitraum verstrichen ist, schaltet sich die Kochzone automatisch aus, ein akustisches Signal ertönt zur Bestätigung, und die Timer-Anzeige zeigt an.

Schneller nehmen Sie die Einstellungen vor, indem Sie einen der Timer-Steuerungssensoren ⊕ oder ⊖ solange berühren, bis der gewünschte Wert erreicht ist.

Wenn der Timer-Steuerungssensor ⊖ erstmals berührt wird, zeigt die Anzeige den Wert 99 Minuten an. Wenn der Timer-Steuerungssensor ⊕ erstmals berührt wird, zeigt die Anzeige den Wert 1 Minute an.

Countdowntimer

Damit der Countdowntimer verwendet werden kann, muss das Gerät eingeschaltet, aber alle Kochzonen müssen ausgeschaltet sein.

1. Berühren Sie den Timer-Steuerungssensor 🔔.
– – erscheint in der Timeranzeige.

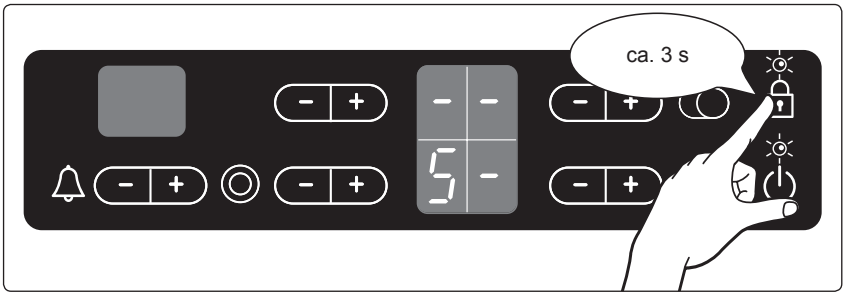
2. Stellen Sie mit den Timer-Steuerungssensoren ⊕ oder ⊖ die gewünschte Zeitdauer ein. Der Countdowntimer ist jetzt aktiviert, und die Restzeit erscheint in der Timer-Anzeige. Um die Restzeit einzustellen, berühren Sie den Timer-Steuerungssensor, und ändern Sie den eingestellten Wert mit den 🔔 Timer-Steuerungssensoren ⊕ oder ⊖ .

DE

Sperren und Entsperren des Bedienfelds

Sie können das Bedienfeld mit Ausnahme des Ein-/Aus-Steuerungssensors ⏻ jederzeit während des Kochens verriegeln. Damit lässt sich vermeiden, dass Sie versehentlich die Einstellungen verändern, indem Sie zum Beispiel mit einem Tuch über das Bedienfeld wischen.

1. Berühren Sie den Riegel-Steuerungssensor etwa 3 Sekunden lang.
   Die Anzeigelampe des Riegel-Steuerungssensors leuchtet auf. Die Steuerungssensoren sind jetzt verriegelt.
2. Wenn Sie den Steuerungssensor wieder entriegeln möchten, berühren Sie den Riegel-Steuerungssensor etwa 3 Sekunden lang.
   Die Anzeigelampe des Riegel-Steuerungssensors erlischt.



Vorgeschlagene Einstellungen zum Kochen bestimmter Lebensmittel

Die Zahlen in der nachfolgenden Tabelle dienen nur als Hinweis. Die für verschiedene Kochmethoden erforderlichen Wärmestufen hängen von einer Reihe verschiedener Variablen wie u. a. der Qualität des Kochgeräts sowie vom Typ und der Menge der gekochten Lebensmittel ab.

	Kochmethode	Beispiele
9	Wärmen Anbraten Braten	Erwärmen großer Flüssigkeitsmengen, Nudeln kochen, Fleisch braten (Gulasch anbraten, Fleisch schmoren)
8	Intensiv Braten	Steak, Schnitzel, Rösti, Würstchen, Eierkuchen / Kartoffelpuffer
7		
6	Braten	Geschnetzeltes / Gyros, Leber, Fisch, Klopse, Spiegeleier
5	Kochen	Kochen von bis zu 1.5 l Flüssigkeit, Kartoffeln, Gemüse
4		
3	Dünsten Dämpfen Kochen	Dünsten und Dämpfen kleiner Mengen an Gemüse, Kochen von Reis und Milchgerichte
2		
1	Schmelzen	Zerlassen von Butter, Auflösen von Gelatine und Schmelzen von Schokolade

Hinweis

- Die in der obigen Tabelle angezeigten Wärmestufen dienen nur als Richtschnur und zu Ihrer Hilfe.
- Sie müssen die Wärmestufe entsprechend Ihren Töpfen und den jeweiligen Lebensmitteln einstellen.

Reinigung und Pflege

DE

Herd

Wichtig: Reinigungsmittel dürfen mit der heißen Glaskeramikfläche nicht in Kontakt kommen: Alle Reinigungsmittel müssen nach dem Säubern mit ausreichenden Mengen an klarem Wasser entfernt werden, weil sie eine ätzende Wirkung entfalten können, wenn die Oberfläche heiß wird. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel wie Grill- oder Ofensprays, Scheuerschwämme oder

Reinigen Sie die Glaskeramikfläche nach jeder Verwendung, wenn sie noch handwarm ist.
Auf diese Weise verhindern Sie, dass ausgelaufenes Material in die Oberfläche eingebrannt wird. Entfernen Sie Kalkablagerungen, Wasserränder, Fetttropfen und metallische Verfärbungen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für

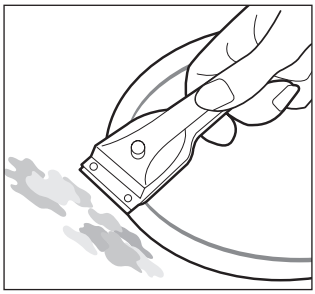
Leichte Verschmutzung

1. Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch ab.
2. Reiben Sie sie mit einem sauberen Tuch trocken. Es dürfen keinerlei Reste von Reinigungsmittel auf der Oberfläche bleiben.
3. Reinigen Sie die ganze Glaskeramik-Kochmulde einmal in der Woche gründlich mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik oder rostfreien Stahl.
4. Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit ausreichend klarem Wasser ab, und reiben Sie es mit einem sauberen, fusselfreien Tuch trocken.

Hartnäckiger Schmutz

1. Übergekochte Lebensmittel und hartnäckige Spritzer entfernen Sie mit einem Glasschaber.
2. Halten Sie den Glasschaber in einem Winkel zur Glaskeramikfläche.
3. Entfernen Sie die Verschmutzungen durch Schaben mit der Klinge.

Glasschaber und Glaskeramikreiniger gibt es beim Spezialhändler.



Reinigung und Pflege (Fortsetzung)

Schwere Verschmutzung

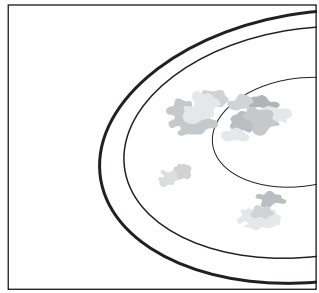
1. Entfernen Sie eingebrannten Zucker, geschmolzenen Kunststoff, Aluminiumfolie und andere Materialien mit einem Glasschaber sofort und noch in heißem Zustand.

Wichtig: Es besteht ein nicht unerhebliches Verbrennungsrisiko, wenn Sie den Glasschaber auf einer heißen Kochzone verwenden:

2. Reinigen Sie den Herd nach dem Abkühlen in gewohnter Weise.

Wenn die Kochzone mit dem geschmolzenen Gut bereits abgekühlt ist, wärmen Sie sie zum Säubern wieder auf.

Kratzer oder dunkle Flecken auf der Glaskeramikfläche, verursacht zum Beispiel von einer Pfanne mit scharfen Kanten, können nicht entfernt werden. Jedoch beeinträchtigen sie die Funktion des Herds nicht.



Herdrahmen

Wichtig: Verwenden Sie am Herdrahmen keinen Essig, Zitronensaft oder Kalkentferner. Anderenfalls können stumpfe Flecken entstehen.

1. Wischen Sie den Rahmen mit einem feuchten Tuch.
2. Feuchten Sie getrocknete Rückstände mit einem nassen Tuch an. Wischen Sie sie anschließend ab und dann trocken.

So vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät

- Verwenden Sie die Kochmulde nicht als eine Arbeitsfläche oder zur Aufbewahrung.
- Schalten Sie keine Kochzone ein, wenn kein Kochgerät auf der Kochmulde steht oder wenn das Kochgerät leer ist.
- Glaskeramik ist sehr hart und unempfindlich auch gegen starke Temperaturschwankungen, aber es ist nicht unzerbrechlich. Es kann durch ein besonders scharfes oder schweres Objekt beschädigt werden, das auf die Kochmulde fällt.
- Verwenden Sie keine Pfannen aus Gusseisen oder solche mit einem durch grobe Kanten und Riefen beschädigten Boden. Kratzer können entstehen, wenn Sie solch eine Pfanne über die Fläche ziehen.
- Stellen Sie keine Pfannen auf den Herdrahmen. Dadurch kann es zu Kratzern und Schäden an der Oberfläche kommen.
- Vermeiden Sie es, saure Flüssigkeiten, wie zum Beispiel Essig, Zitronensaft und das Entkalker auf den Herdrahmen zu schütten, da solche Flüssigkeiten stumpfe Stellen verursachen können.
- Wenn Zucker oder ein zuckerhaltiges Lebensmittel mit einer heißen Kochzone in Kontakt kommt und schmilzt, sollten Sie die Rückstände sofort, also während sie noch heiß sind, mit einem Küchenschaber entfernen. Nach dem Abkühlen kann es beim Entfernen zur Beschädigung der Oberfläche kommen.
- Halten Sie schmelzbare Gegenstände und Materialien wie Kunststoff, Aluminiumfolie und Bratfolien von der Glaskeramikfläche entfernt. Wenn solche Dinge auf der Kochmulde schmelzen, müssen sie sofort mit einem Schaber entfernt werden.

Häufig gestellte Fragen und Fehlerbehebung

Aus einem geringfügigen Fehler kann eine Fehlfunktion entstehen, die Sie mit den folgenden Anweisungen selbst korrigieren können. Versuchen Sie aber keine weitergehenden Reparaturen, wenn die folgenden Anweisungen in einem bestimmten Fall nicht helfen.

Achtung: Reparaturen dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können den Benutzer erheblichen Risiken aussetzen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit Ihrem Kundendienstcenter in Verbindung.

Was kann ich tun, wenn die Kochzonen nicht funktionieren?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

- Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. Wenn die Sicherungen mehrmals auslösen, rufen Sie einen zugelassenen Elektriker.
- Das Gerät ist richtig eingeschaltet.
- Die Anzeigen im Bedienfeld sind beleuchtet.
- Die Kochzone ist eingeschaltet.
- Die Kochzonen sind auf die gewünschten Wärmestufen eingestellt.

Was kann ich tun, wenn die Kochzonen nicht angeschaltet werden können?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

- Zwischen dem Betätigen der Ein-/Aus-Taste und dem Anschalten der jeweiligen Kochzone sind mehr als 10 Sekunden vergangen (siehe Abschnitt „Anschalten des Geräts“).
- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch oder einer feuchten Flüssigkeit verdeckt.

Was kann ich tun, wenn die ganze Anzeige außer der Restwärmeanzeige H plötzlich verschwindet?

Dies konnte das Ergebnis der zwei folgenden Ereignisse sein:

- Der Ein-/Aus-Sensor wurde zufällig ausgelöst.
- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch oder einer feuchten Flüssigkeit verdeckt.

Was kann ich tun, wenn nach dem Ausschalten der Kochzonen die Restwärme nicht angezeigt wird?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

- Die Kochzone wurde nur kurz verwendet und deshalb nicht heiß genug. Wenn die Kochzone heiß ist, setzen Sie sich bitte mit Ihrem Kundendienstcenter in Verbindung.

Was kann ich tun, wenn eine Kochzone nicht an- oder ausgeschaltet werden kann?

Dies könnte das Ergebnis der zwei folgenden Ereignisse sein:

- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch oder einer feuchten Flüssigkeit verdeckt.
- Die Kindersicherung ist aktiviert.

Was kann ich tun, wenn die Anzeige L E leuchtet?

Überprüfen Sie folgendes:

- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch oder einer feuchten Flüssigkeit verdeckt. Zum Zurücksetzen berühren Sie den Ein/Aus-Steuerungssensor.

DE

Was bedeutet es, wenn die Heizelemente nicht rot glühen?

- Die eingestellte Temperatur der Kochzone wird von einem Sensor aufrechterhalten, der die Zone an- und ausschaltet, so dass die Kochzone nicht immer rot aussieht. Wenn Sie eine geringe Wärme einstellen, wird das Heizelement häufiger ausgeschaltet als bei höheren eingestellten Temperaturen. Das Heizelement wird aber auch bei höchster Temperatureinstellung ausgeschaltet.

Wenn Sie wegen eines Bedienungsfehlers einen Techniker anfordern, kann dieser Besuch durch den Kundendiensttechniker sogar während der Garantiezeit kostenpflichtig sein.

Service

Ehe Sie um Unterstützung oder Serviceleistungen bitten, lesen Sie den Abschnitt „Fehlerbehebung“.

Wenn Sie weiterhin Hilfe benötigen, befolgen Sie die nachfolgenden Anweisungen.

Handelt es sich um eine technischer Störung?

Wenn dem so ist, setzen Sie sich bitte mit Ihrem Kundendienstcenter in Verbindung.

Bereiten Sie sich schon vorher auf das Gespräch vor. Damit vereinfachen Sie die Fehlerdiagnose und erleichtern auch die Entscheidung, ob ein Kundendienstbesuch notwendig ist.

Bitte notieren Sie die folgenden Informationen.

- Welche Form nimmt das Problem an?
- Unter welchen Umständen tritt das Problem auf?

Wenn Sie anrufen, sollten Sie bitte das Modell und die Seriennummer Ihres Geräts bereithalten. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild:

- Modellbeschreibung
- S / N-Code (10 Stellen)

Wir empfehlen, dass Sie die Informationen in diesem Handbuch aufschreiben, damit sie später leicht aufzufinden sind.

Modell:

Seriennummer:

Wann entstehen Ihnen sogar während der Garantiezeit Kosten?

- Wenn Sie das Problem durch Anwenden einer der Lösungen aus dem Abschnitt „Fehlerbehebung“ selbst hätten lösen können.
- Wenn der Kundendiensttechniker mehrere Serviceanrufe durchführen muss, weil ihm vor seinem Besuch nicht alle relevanten Informationen zur Verfügung gestellt werden und deshalb beispielsweise zusätzliche Fahrten für Ersatzteile erforderlich sind. Wenn Sie sich auf Ihren Telefonanruf in der oben beschriebenen Weise vorbereiten, ersparen Sie sich die Kosten dieser Fahrten.

Technische Daten

DE

Maße des Geräts

Breite	575 mm
Tiefe	505 mm
Höhe	55 mm

Maße des Ausschnitts in der Arbeitsplatte

Breite	560 mm
Tiefe	490 mm
Eckenradius	3 mm

Kochringe

Position	Durchmesser	Leistung
Vorne links	129 / 215 mm	750 / 2200 W
Hinten links	148 mm	1200 W
Hinten rechts	170 / 265 mm	1500~1600 / 2400 W
Vorne rechts	148 mm	1200 W

Anschlussspannung	**230 V~ bei 50 Hz**
Maximal angeschlossene Last	**7.0 kW**
Gewicht:	**Netto 8.0 kg**
	Brutto 10.5 kg

Deutsch

Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)

(In den Ländern der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt bzw. auf der dazugehörigen Literatur gibt an, dass es nach seiner Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Entsorgen Sie dieses Gerät bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Recyceln Sie das Gerät, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer sollten den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder die zuständigen Behörden kontaktieren, um in Erfahrung zu bringen, wie sie das Gerät auf umweltfreundliche Weise recyceln können.

Gewerbliche Nutzer sollten sich an Ihren Lieferanten wenden und die Bedingungen des Verkaufsvertrags konsultieren. Dieses Produkt darf nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

Hinweis

DE

Hinweis

FRAGEN ODER HINWEISE

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
BELGIEN	0032 (0)2 201 24 18	www.samsung.com/be
TSCHECHISCHE REPUBLIK	844 000 844	www.samsung.com/cz
DÄNEMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk
FINNLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANKREICH	3260 SAMSUNG (€ 0,15/Min) 08 25 08 65 65 (€ 0,15/Min)	www.samsung.com
DEUTSCHLAND	01805 - SAMSUNG(726-7864 € 0,14/Min)	www.samsung.com
UNGARN	06-80-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com
ITALIEN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com
LUXEMBURG	0035 (0)2 261 03 710	www.samsung.com/be
NIEDERLANDE	0900-SAMSUNG (726-7864 € 0,10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWEGEN	815-56 480	www.samsung.com/no
POLEN	0 801 801 881 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	80820-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOWAKEI	0800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sk
SPANIEN	902 10 11 30	www.samsung.com
SCHWEDEN	0771-400 200	www.samsung.com/se
GROßBRITANNIEN	0845 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
IRLAND	0818 717 100	www.samsung.com/ie
ÖSTERREICH	0800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/at
Schweiz	0800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ch

Code-Nr.: DG68-00034A-01